

Bursa Kestaneli Kereviz Yahnisi

Toplam 46 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk 4 kişilik Orta ~214 kcal Açılış 14/10

Bursa kestaneli kereviz yahnisi, kereviz ve kestaneyi hafif tatlı bir sosta pişirerek narin, aromatik ve kıvamlı bir sebze yemeği sunar.

Malzemeler

- 2 adet Kereviz
- 200 gr Kestane
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Başlangıç olarak soğanı yağda 4 dakika çevirin.
2. Kereviz ve kestaneyi ekleyip 5 dakika soteleyin.
3. Suyu ekleyip yemeği 20 dakika pişirin.
4. Kabın altına sıcak suyu veya sosu kenardan ekleyin.
5. Piştikten sonra 10 dakika dinlensin, et suyu kesilince dışarı çıkmasını.

PÜF NOKTASI

Kestaneleri ön haşlama ile yumuşatmak pişme süresini dengeler.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilımservis edin, üstüne dereotunu serperek yanlarında sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş

Kereviz